LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully. — Chronique. — La convention franco-italienne est un leurre ; — A propos des modalités du blocage ; — A propos de la libre distillation.. 342
Partie Officielle. — Loi modifiant les droits de douane applicables aux moûts de vendange et aux vins autres que les vins de liqueur et assimilés ; — Mise en application du tarif douanier prévu par la loi du 31 mars 1931 ; — Contingent de vins italiens admis en France au tarif réduit 343
A. Blanc. — Le Xe Salon de la Machine agricole (*fin*) 346
J. Paulian. — L'arrachage volontaire et le blocage 353
H. Armet. — Calcium et mildiou 355
Pierre Larue. — Cultures fruitières en Basse-Bourgogne 359
Chemins de fer P.-L.-M.
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

La convention franco-italienne est un leurre

Un décret publié par l'*Officiel* du 2 avril, confirmant et expliquant l'article **3** de la loi votée par le Parlement, nous donne, dans son article **2**, les précisions suivantes :

Article 2. — « *En cas d'application de dispositions législatives comportant une restriction au libre droit de disposer de tout ou partie de la récolte, une réduction automatique du contingent prévu à l'article ci-dessus sera effectuée dans une proportion égale à celle imposée aux viticulteurs français.* »

Aux termes du deuxième décret la date de la mise en application du tarif, prévu à l'article premier de la loi du 31 mars 1931, modifiant les droits de douane applicables aux moûts de vendange et aux vins autres que les vins de liqueur et assimilés, est fixée au 1er avril 1931.

Exemple : Le contingent accordé à l'Italie étant de 250.000 hectolitres ; si le blocage porte sur 10 pour 100 des vins de France, le blocage portera, pour l'Italie, sur 25.000 hectolitres, et ce pays pourra nous envoyer 225.000 hectolitres au tarif de 55 francs.

Et, forcément, le même régime sera appliqué aux vins provenant d'autres pays avec lesquels nous signerons des conventions ; la nouvelle loi le prévoit expressément.

Alors, lorsque nous bloquerons une partie de notre récolte, les vins étrangers continueront à envahir nos marchés en payant un droit insignifiant.

On croit rêver, en lisant de pareilles énormités !

J'admire, — non sans quelque mélancolie — l'habileté des négociateurs italiens. Mais que dire des nôtres ?

Au lieu d'accepter de telles conditions, n'eût-il pas mieux valu attendre l'échéance de la convention de 1928, qui vient à expiration l'année prochaine ?

Nous reprenions alors toute notre liberté d'action.

La convention franco-italienne n'ayant pas encore été publiée, nous ne savons même pas pour combien d'années nous sommes engagés !

On trouvera plus loin le texte de la loi et les décrets déjà publiés par l'*Officiel*.

A propos des modalités du blocage

Dans sa dernière réunion, la Société Centrale d'Agriculture du Gard s'est prononcée, à l'unanimité, contre le « blocage départemental ». Le Var s'est prononcé dans le même sens. Par contre, le bureau de la C. G. V. de Montpellier-Lodève vient d'émettre un vote en faveur de cette modalité.

La raison de ces divergences est bien simple. C'est que lorsque l'on examine la question de près, on constate que le blocage départemental créerait des inégalités très importantes entre les divers départements, suivant l'ancienneté de plantation de leurs vignobles.

Il résulte des calculs qui ont été faits, que l'Hérault échapperait totalement au blocage ; que l'Aude et les Pyrénées-Orientales n'auraient à bloquer que 3 ou 4 pour 100 de leur récolte.....

Par contre, les viticulteurs du Gard et du Var devraient bloquer au minimum 25 pour 100 — et si l'on maintenait des exemptions à la base, ce chiffre pourrait s'élever à 40, 50 et peut-être même 60 p. 100 !

Pour le Vaucluse, le calcul donne un blocage minimum de 71 pour 100 !

La Société Centrale d'Agriculture du Gard a également repoussé le blocage tel qu'il est établi dans le projet du Gouvernement, les exemptions prévues à la base devant avoir pour effet de surcharger dans des proportions considérables la moyenne et la grande propriétés.

Et je conclus — simple opinion personnelle — qu'il n'y a qu'une

forme de blocage *viable* : c'est le blocage universel, frappant *tous* les viticulteurs, puisque *tous* sont appelés à en profiter..... sans aucune espèce de dommage si cette mesure est complétée par le rétablissement intégral du privilège des bouilleurs de cru.

A propos de la libre distillation

Lettre ouverte à M. Semichon, directeur de la Station œnologique de l'Aude

Montpellier, le 7 avril 1931

Mon cher Monsieur Semichon,

« L'article que vous avez publié dans l'*Action vinicole* du 2 avril contient une grave erreur de fait, que je serais heureux de vous voir rectifier dans le prochain numéro de ce journal.

Vous dites que nous voulons *substituer* la distillation au blocage : c'est juste le contraire de la vérité.

Nous disons que la distillation est le complément indispensable du blocage, et cette distillation, nous la voulons libre, comme elle existait en 1875-1876, où elle a fait ses preuves de grande efficacité.

LOI MODIFIANT LES DROITS DE DOUANE

APPLICABLES AUX MOUTS DE VENDANGE ET AUX VINS AUTRES QUE LES VINS DE LIQUEUR ET ASSIMILÉS

Le Sénat et la Chambre des députés ont adopté.

Le Président de la République française promulgue la loi dont la teneur suit :

Art. 1er. — Le tarif des douanes d'entrée est modifié conformément au tableau annexé à la présente loi.

Art. 2. — Par application d'accords commerciaux conclus ou à conclure, le Gouvernement est autorisé, par décrets rendus sur la proposition des ministres de l'agriculture, du commerce et de l'industrie, des affaires étrangères et du budget, à accorder, en ce qui concerne les vins repris sous le n° 171 *bis*, moyennant des avantages corrélatifs et dans la limite de contingents, des réductions de droits qui ne pourront en aucun cas ramener la taxe exigible au-dessous des droits fixés par les lois du 2 mars 1928 et du 2 avril 1928.

Art. 3. — Ces décrets devront comprendre une disposition prévoyant, en cas d'application de dispositions législatives comportant une restriction au libre droit de disposer de tout ou partie de la récolte, une réduction automatique des contingents dans une proportion égale à celle imposée aux viticulteurs français.

Art. 4. — Les décrets portant concession de ces contingents devront être soumis à la ratification du Parlement dans les cinq jours qui suivront leur publication ou, si la Chambre des députés est en vacances ou ne siège pas, à la première séance qu'elle tiendra.

TABLEAU ANNEXE

Note générale. — Les notes et renvois concernant les produits visés ci-après sont maintenus sans modification dans leur texte actuel.

NUMÉROS du tarif	DESIGNATION DES MARCHANDISES				UNITÉ de perception	TARIF général	TARIF minimum
171	Moûts de vendange et jus de raisin frais non fermentés ou partiellement fermentés, mutés autrement qu'à l'alcool ou non mutés, même pasteurisés.	Importés autrement qu'en bouteilles, flacons, cruchons et contenants analogues	Jusqu'à 12 degrés d'alcool en puissance ou d'alcool acquis et en puissance		L'hectolitre de liquide.	336	84
			12 degrés 1/10e et plus d'alcool en puissance ou d'alcool acquis et en puissance	Sur les 12 premiers degrés.	Idem.	336	84
				En sus sur l'alcool au-dessus de 12 degrés.	Par degré et par hectolitre.	Droit de douane égal au montant du droit de consommation sur l'alcool.	
		Importés en bouteilles, flacons, cruchons et contenants analogues.			100 kilogr. brut.	612	153
171 *bis*	Vins (autres que les vins de liqueur et assimilés) provenant exclusivement de la fermentation des raisins frais ou du jus de raisins frais.....	Importés autrement qu'en flasques, bouteilles, flacons, cruchons et contenants analogues titrant en alcool acquis	Jusqu'à 12 degrés.....		L'hectolitre de liquide.	336	84
			12 degrés 1/10e et plus.....	Sur les 12 premiers degrés.	Idem.	336	84
				En sus pour chaque degré ou fraction de degré au-dessus de 12 degrés.	Idem.	Droit de douane égal au Montant du droit de consommation de l'alcool.	
		Importés en flasques d'une capacité de.....	2 litres environ.....		100 kilogr. (poids brut diminué de 20 p. 100).	672	168
			Moins de 2 litres.....		100 kilogr. (poids brut diminué de 25 p. 100).	704	176
		Importés en bouteilles, flacons, cruchons et contenants analogues.....	Vins mousseux		100 kilogr. brut.	712	178
			Vins autres que mousseux..		Idem.	976	244

Art. 5. — La date de la mise en application du tarif prévu à l'article 1er de la présente loi sera fixée par décret contresigné par les ministres de l'agriculture, du commerce et de l'industrie, des affaires étrangères et du budget.

La présente loi, délibérée et adoptée par la Sénat et par la Chambre des députés, sera exécutée comme loi de l'Etat.

Fait à Paris, le 31 mars 1931.

GASTON DOUMERGUE.

MISE EN APPLICATION DU TARIF DOUANIER

PRÉVU PAR LA LOI DU 31 MARS 1931

Le Président de la République française,

Vu la loi du 31 mars 1931 modifiant les droits de douane applicables aux moûts de vendange et aux vins autres que les vins de liqueurs et assimilés,

Sur la proposition des ministres de l'agriculture, du commerce et de l'industrie, des affaires étrangères et du budget,

Décrète :

Art. 1er. — La date de la mise en application du tarif prévu à l'article 1er de la loi du 31 mars 1931 modifiant les droits de douane applicables aux moûts de vendange et aux vins autres que les vins de liqueurs et assimilés est fixée au 1er avril 1931.

Art. 2. — Les ministres de l'agriculture, du commerce et de l'industrie, des affaires étrangères et du budget sont chargés chacun en ce qui le concerne de l'exécution du présent décret.

Fait à Paris, le 31 mars 1931.

GASTON DOUMERGUE.

CONTINGENT DE VINS ITALIENS ADMIS EN FRANCE

AU TARIF RÉDUIT

Le Président de la République française,

Vu la loi du 31 mars 1931 modifiant les droits de douane applicables aux moûts de vendange et aux vins autres que les vins de liqueur et assimilés ;

Sur la proposition des ministres de l'agriculture, du commerce et de l'industrie, des affaires étrangères et du budget,

Décrète :

Art. 1er. — Un contingent de 20.500 hectolitres de vins autres que de liqueur, n° 171 *bis* du tarif des douanes, en provenance de l'Italie pourra être admis pendant le mois d'avril 1931 aux droits fixés pour ces produits par les lois des 2 mars 1928 et 2 avril 1928.

Art. 2. — En cas d'application de dispositions législatives comportant une restriction au libre droit de disposer de tout ou partie de la récolte, une réduction automatique du contingent prévu à l'article ci-dessus sera effectuée dans une proportion égale à celle imposée aux viticulteurs français.

Art. 3. — Les ministres de l'agriculture, du commerce et de l'industrie, des affaires étrangères et du budget sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret.

Fait à Paris, le 31 mars 1931.

GASTON DOUMERGUE.

LE X^{e} SALON DE LA MACHINE AGRICOLE [1]

Une machine est constituée par un nombre variable de tels couples de rouleaux et par une trémie qui, placée en tête du plan incliné, reçoit les épis à effeuiller qu'elle laisse passer petit à petit sur les rouleaux (figure 14). Il est très curieux de voir l'épi cheminer cahin caha sur les rouleaux jusqu'à ce que, une feuille étant agrippée, il se redresse et soit dépouillé dans les conditions indiquées ci-dessus.

La machine est, on le voit, fort simple; elle semble robuste et effeuille effectivement les épis. Elle a eu, au Salon, un réel succès de curiosité parmi les visiteurs, et elle sera vraisemblablement appréciée dans les

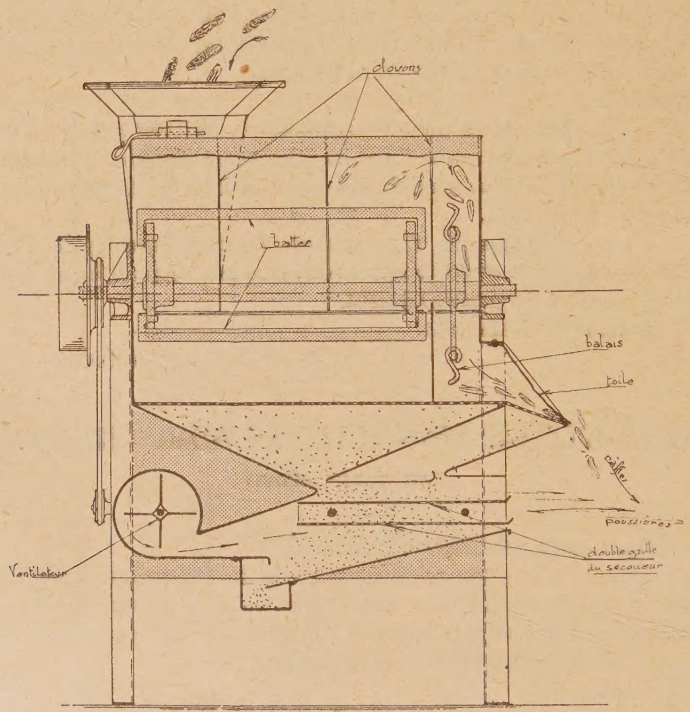

Fig. 16. — Coupe en long de l'égreneuse de maïs Dubert et Serre.

régions où le maïs est cultivé et où elle pourra supprimer l'effeuillage à la main au cours des veillées d'automne.

L'égreneuse, entièrement construite en acier, est essentiellement constituée par un batteur à battes mobiles tournant à grande vitesse dans un caisson métallique de section transversale polygonale et faisant office de contre-batteur (figures 15 et 16).

Les épis effeuillés, débités par une trémie, sont projetés par les battes contre les parois du caisson où l'égrenage se produit par choc. Des cloi-

(1) Voir p. 298 et 325.

sons judicieusement disposées dans le caisson empêchent le cheminement trop rapide des épis et les soumettent au battage nécessaire.

La partie inférieure du caisson est constituée par une tôle épaisse, perforée, remplissant le rôle de tamis. Les grains détachés de l'épi passent par les trous de forme spéciale et les rafles sont évacuées par une fenêtre ménagée à cet effet dans la paroi du caisson.

Les Ateliers Melin, de Soissons, ont mis au point un brasseur mélangeur destiné à la préparation des mélanges de provende avec ou sans mélassage.

Le fonctionnement de l'appareil est continu: les matières versées dans une cuve où tournent des bras malaxeurs progressent vers l'une des extrémités de la cuve où elles rencontrent un expulseur, sorte de turbine dont les pales sont remplacées par des fourches.

Signalons maintenant deux machines nouvelles destinées à la préparation commerciale de deux produits agricoles: le lait et le vin, et présentées par M. Corblin, de Paris. Ce sont: l'homogénéisateur à membrane et le pasteurisateur tubulaire.

L'homogénéisateur présente cette nouveauté que les pièces qui servent généralement à la division des globules de graisse sont remplacées

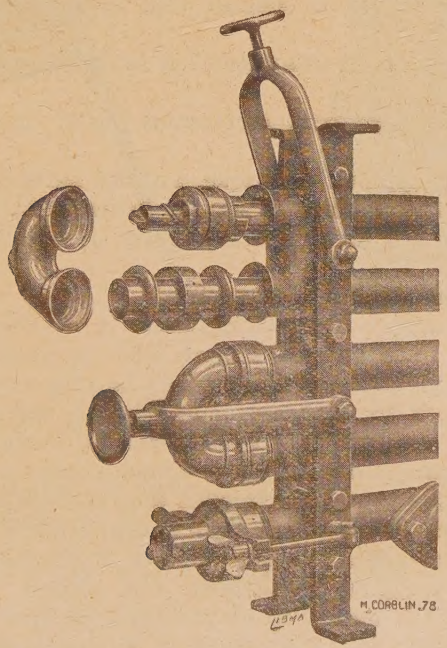

Fig. 17. — Pasteurisateur tubulaire Corblin.

ici par une membrane serrée entre deux plateaux. Cette membrane est appliquée sur l'un des plateaux par la pression dun gaz comprimé ou liquéfié dans une bouteille du commerce (acide carbonique ou air comprimé); le liquide à homogénéiser, le lait, par exemple, est refoulé par une pompe entre la membrane et la surface du plateau sur laquelle

elle s'appuie par toute sa surface; le liquide, obligé de passer entre la membrane et le plateau, subit un laminage qui aplatit et divise les globules.

Le pasteurisateur tubulaire comporte une série d'éléments tubulaires disposés les uns dans les autres et les uns au bout des autres (fig. 17), de façon à constituer:

1° Un échangeur récupérateur à doubles tubes dans lequel le liquide à pasteuriser, lait ou vin, poussé par une pompe, circule en sens inverse de celui qui, provenant du pasteurisateur, lui cède sa chaleur;

2° Un pasteurisateur dans lequel une deuxième nappe tubulaire porte le liquide venant de l'échangeur à la température de pasteurisation au moyen d'une circulation continue d'eau chaude activée par un dispositif contenant l'injecteur de vapeur; on peut atteindre dans ce pasteurisateur la température de 115 degrés;

3° Un refroidisseur dans lequel une troisième nappe tubulaire refroidit le liquide au contact d'eau froide;

4° Quelquefois, un réfrigérant constitué par un dernier système tubulaire contenant de l'eau glacée ou de la saumure.

Pendant toute la série des opérations, le liquide se trouve à l'abri de l'air; il est animé d'un mouvement giratoire au moyen d'une saillie en hélice disposée à l'origine du premier tube et que l'on aperçoit sur la figure.

L'ensemble est monté de telle façon que le démontage et le nettoyage en soient faciles.

Les moteurs sont également représentés dans cette section des machines nouvelles.

Tout d'abord, un appareil électrique: Le Bloc agricole électrique Law, construit par les Etablissements Law, de Senlis (notons que ce nom à allure anglaise est simplement constitué par les initiales des constructeurs).

Voici à quelle préoccupation il répond:

Pour utiliser, dans de bonnes conditions, à la campagne, l'énergie électrique comme force motrice, *il faut avoir un moteur d'aussi faible puissance que possible et le faire tourner le plus longtemps possible.* Les constructeurs, et les Etablissements Law, en particulier, ont donc mis au point des moteurs électriques portatifs, facilement adaptables aux différents appareils d'intérieur de ferme à entraîner, de telle sorte qu'un moteur unique peut les actionner tous successivement. C'est une heureuse solution du problème puisqu'on a ainsi faible puissance installée (un seul moteur) et grand nombre d'heures d'utilisation.

Le Bloc Law, qui figure, cette année, à la section des nouveautés, représente une deuxième solution du problème; au lieu de transporter le moteur sur différents outil s à entraîner, on transporte les différents outils sur un bloc moteur sur lequel ils s'adaptent tous. Le résultat est le même: faible puissance, longue utilisation.

Cet appareil est constitué par un bloc, un plateau de travail, une trémie.

Le bloc est une carcasse cylindrique supportée par un trépied métallique (Figures 18, 19, 20 et 21).

A l'intérieur, se trouve le moteur électrique triphasé de 0,9 CV, dont

le bout d'arbre ressort à la partie supérieure de façon à entraîner le plateau de travail.

A l'extérieur de la carcasse, se trouve le coupleur (figures 18, 19, 20 et 21) qui permet de mettre en marche, d'arrêter et de faire varier la vitesse du moteur. Il est muni d'un ampéremètre. En bas, se trouve une fiche d'arrivée du courant.

Sur le bloc, se place un plateau de travail et l'ensemble est coiffé d'une trémie. Plateaux et trémies sont choisis parmi toute une série de

Fig. 18.

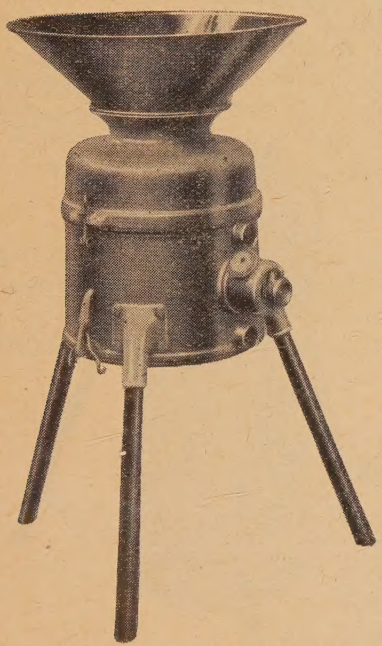

Fig. 19.

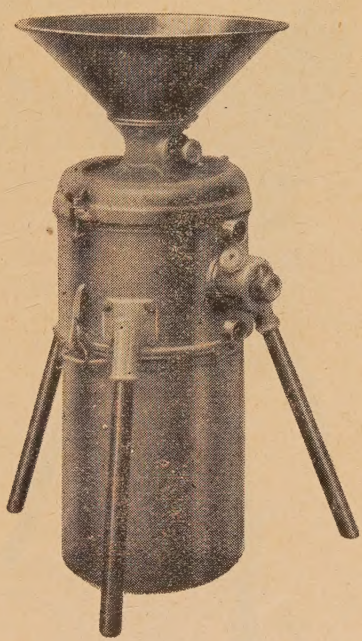

Fig. 18. — Bloc agricole Law équipé en broyeur de pommes

Fig. 19. — Bloc agricole Law équipé en moulin-concasseur décortiqueur.

ces appareils permettant de faire des travaux divers; avec un plateau et une trémie appropriée, on peut moudre des céréales; avec un autre jeu, on peut broyer des pommes; avec un troisième, on coupera des racines, etc.... Il existe quatre jeux de trémies et plateaux.

Quand le produit à obtenir est pulvérulent, on place sous le bloc un seau de réception (fig. 19 et 21). On peut ainsi obtenir facilement et rapidement un broyeur de pommes, de nitrates, de manioc (fig. 18), un moulin-concasseur-décortiqueur de céréales et autres graines (fig. 19), un coupe-racines et tubercules pouvant également être utilisé comme rape à fruits (fig. 20), enfin, un brise-tourteaux (fig. 21).

Pour les moteurs à essence, la Société « Catalex », de Levallois (Seine), présente le « carburateur chimique » qui porte son nom. C'est un appareil qui permet d'utiliser les huiles lourdes dans les moteurs à explosion.

Il est basé sur l'action catalytique de certains corps. L'huile lourde, chauffée par le gaz d'échappement, est vaporisée et ses vapeurs sont dirigées sur des surfaces possédant des propriétés catalysantes telles que les hydrocarbures lourds sont décomposés en hydrocarbures plus légers qui, additionnés d'air, vont brûler dans le moteur.

A la mise en route, on commence par marcher pendant quelques minutes à l'essence pour obtenir l'élévation de température nécessaire au fonctionnement de ce dispositif nouveau.

Fig. 20

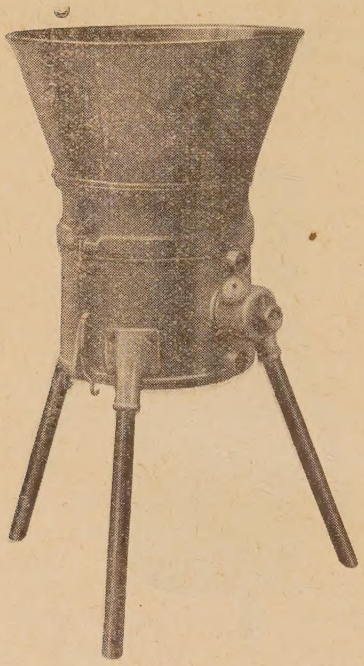

Fig. 21

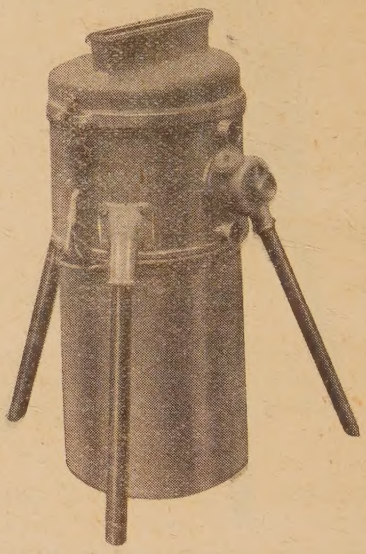

Fig. 20 — Bloc agricole Law équipé en coupe-racines.
Fig. 21 — Bloc agricole Law équipé en brise-tourteaux

Enfin, pour être complet, signalons une cintreuse portative à pompe pour le cintrage à froid des tubes d'acier. Cette machine, contruite par M. Dard, de Paris, permet d'obtenir le cintrage à l'aide d'une petite presse hydraulique.

Telles sont les machines qui ont été acceptées cette année dans le Stand des Machines nouvelles.

A côté de ce stand, s'étendaient, toujours plus vastes et toujours mieux remplis, les immenses halls de l'Exposition. Les machines s'y comptent par milliers et sont, pour l'immense majorité, particulièrement bien finies et fort bien présentées.

Signalons, parmi les machines de culture: « L'Extirpex », de M. Geffroy, de Nogent-le-Roi (Eure-et-Loir). C'est une herse comprenant des dents fixes et des dents animées d'un mouvement de rotation (fig. 22). et, par l'action combinée de ces pièces travaillantes, elle permet d'ameu-

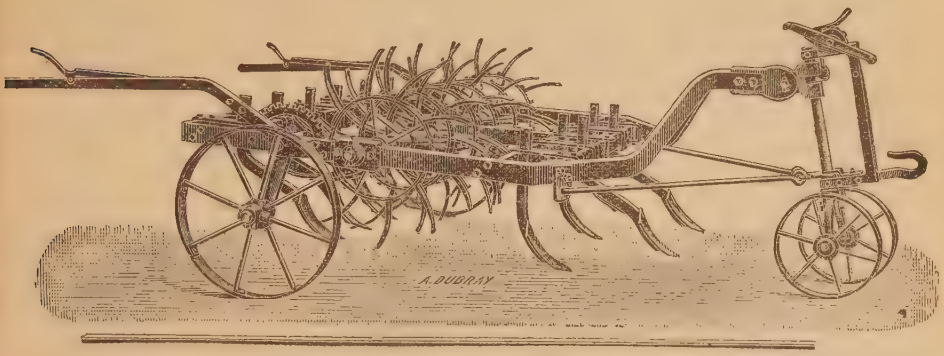

Fig. 22. — L'Extirpex.

blir le sol et d'extirper les mauvaises herbes qu'elle étale à la surface; aussi le Constructeur la qualifie-t-il de « herse extirpatrice rotative »

Le même Constructeur présente un croc sous-soleur articulé à action réglable à l'aide d'un contre-poids (figure 23).

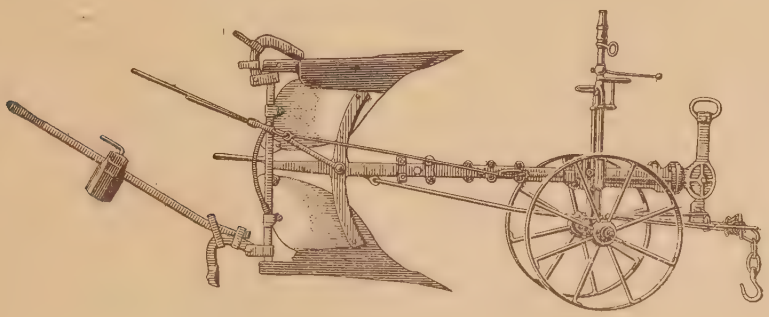

Fig. 23. — Le croc sous-soleur Geffroy

Notons la présence dans ce stand du ramasse-pierres du même Constructeur (fig. 24) qui, dans beaucoup de nos régions caillouteuses, pourrait vraisemblablement rendre des services.

Mentionnons également le cultivateur canadien transformable en charrue vigneronne, construit par la Manufacture Centrale des Machines agricoles Puzenat, à Bourbon-Lancy (Saône-et-Loire).

Parmi les moteurs électriques, signalons les deux nouveaux venus des Etablissements Vve Drouard et Gillot, de Paris, qui, à leur moteur brouette « Record », viennent d'ajouter le « Record Mi-Fix » et le « Record Manivelle ».

Le premier est un moteur transportable sur socle bas pour en assurer la stabilité surmonté d'un arbre portant des poulies étagées permettant

d'entraîner des outils à des vitesses différentes. Le moteur, dont la puissance en marche normale est de 1 CV 5,, peut, au dire du Constructeur, fournir jusqu'à 3 CV en surcharge intermittente.

Le second, le « Record Manivelle », est un petit moteur monophasé d'un demi-cheval ou d'un tiers de cheval que l'on met en marche en le lançant à la main. On le monte sur l'appareil à actionner dont il entraîne le volant par l'intermédiaire d'une courroie. On fait faire, à la main, un tour à ce volant en agissant sur sa manivelle; un interrup-

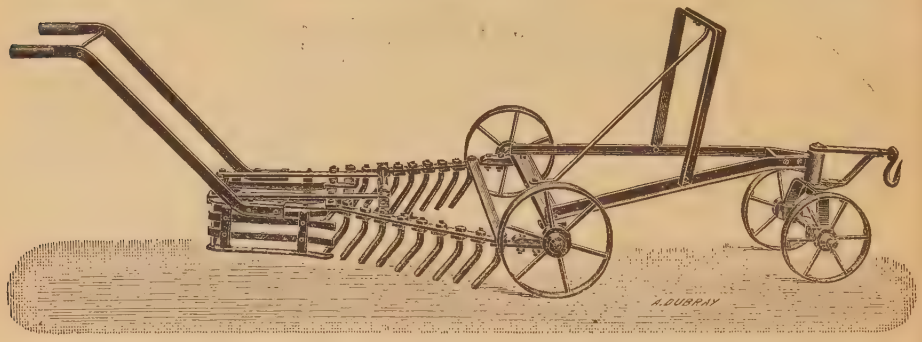

Fig. 24 — Le ramasse-pierres Geffroy

teur centrifuge, monté sur le rotor du moteur, ferme automatiquement le circuit et le moteur tourne. Si une panne du secteur survient, l'interrupteur centrifuge agit en sens inverse, ouvre le circuit, et quand, quelques instants après, le courant est remis sur le secteur, on ne risque pas le démarrage en charge et les accidents qui s'en suivent. Avec ce dispositif, il n'y a plus ni rhéostat ni disjoncteur.

Ce petit moteur est monté sur une planchette avec suspension élastique; le tout est facilement transportable et s'adapte sur les appareils à entraîner, de telle sorte que la suspension élastique joue le rôle de tendeur de la courroie de transmission.

⁂

L'impression d'ensemble laissée par une visite au X^e^ Salon de la Machine Agricole est que nos constructeurs ont fourni un effort considérable pour arriver à doter l'agriculteur du matériel qui lui est actuellement nécessaire; ils y sont arrivés et le temps n'est plus où l'on se croyait obligé d'aller chercher ailleurs que chez nous les machines agricoles utilisées en France. Les machines françaises peuvent actuellement suffire à tous nos besoins, et, à ce sujet, nous croyons bon de terminer cet article par quelques renseignements statistiques fournis par M. Biaudet, Président de la Chambre Syndicale des Constructeurs français de Machines Agricoles, au cours d'une réunion groupant ces derniers et quelques personnalités officielles de l'Agriculture.

Cette industrie nationale absorbe, par an, 300.000 tonnes de matières premières; elle suit de bien près l'industrie automobile qui en absorbe 350.000 tonnes.

Il existe 800 maisons de construction de machines agricoles parmi lesquelles 15 emploient plus de 500 ouvriers, 25 de 200 à 500 et 125 de 50 à

200. Cette industrie occupe, au total, 40.000 personnes. Le chiffre des transactions annuelles s'élève à près de 2 milliards de francs.

Ainsi, non seulement l'industrie française peut satisfaire nos besoins nationaux mais encore elle peut, maintenant, largement exporter: En fait, de 1913 à 1928, les exportations sont passées de 11 millions à 100 millions de francs tandis que le tonnage des exportations était réduit de 70 %.

Ces indications numériques donnent une idée exacte de la haute valeur de notre industrie nationale des machines agricoles.

A. BLANC.

Ingénieur en chef du Génie Rural.

L'ARRACHAGE VOLONTAIRE ET LE BLOCAGE

Projet d'amendement à apporter à la proposition Labroue en vue d'exempter définitivement du blocage, les viticulteurs ayant arraché une proportion déterminée de leurs vignobles.

La méthode simple, logique et définitive, celle qui éviterait ce non-sens économique de faire cultiver une proportion du vignoble pour en perdre ensuite la récolte, serait évidemment l'arrachage d'une certaine proportion du vignoble. Il ne faut pas se le dissimuler : cette solution présente des difficultés sans nombre : proposée par les uns (ceux qui espèrent qu'elle ne leur sera pas appliquée), repoussée par tous ceux qui se savent visés, c'est la solution la plus discutée, celle qui lèserait le plus d'intérêts particuliers, sans compter le principe de la liberté et celui de l'intangibilité du droit de propriété ; en un mot la solution qui paraît la plus difficile à imposer par une mesure législative.

Mais si le même résultat était obtenu volontairement, automatiquement par une décision de chaque viticulteur prise par lui-même dans son propre intérêt, ne serait-ce pas là la solution idéale ? Celà ne semble pas possible avec le projet actuel, et il me paraît qu'une modification facile à apporter et ne devant pas, à mon avis, soulever de grosse objection, pourrait au contraire le favoriser grandement : c'est là l'objet de la présente note.

Je dis que dans l'état actuel du projet, il ne faut pas espérer voir les viticulteurs arracher d'eux-mêmes une partie de leur vignoble : ce serait pourtant l'intérêt de chacun, mais chacun attendra que le voisin commence, car il craindra d'être le seul à avoir fait un sacrifice pour la cause commune, et d'être obligé, enfin, l'année suivante, de stocker sur sa récolte réduite la même proportion que ses voisins qui n'auront rien arraché, il serait, en effet, profondément injuste que les viticulteurs ayant fait pour limiter leur production un effort radical et définitif, et ayant ainsi rendu service à l'ensemble de la viticulture en débarrassant le marché, non seulement pour une année, mais pour toujours, d'une certaine proportion de leur récolte, soient soumis en cas de mévente aux mêmes mesures de limitation que les autres récoltants. Il apparaîtra à tout le monde qu'il ne faut pas espérer, dans ces conditions, la réduction volontaire du vignoble.

Mais alors, ne pourrait-on pas établir entre le stockage et l'arrachage une sorte de compensation, en considérant comme quittes du blocage les viticulteurs ayant déjà réduit leur production par la diminution de leur vignoble ?

Les avantages de ce système apparaissent clairement. Favoriser l'arrachage volontaire, c'est obtenir sans mesure de crainte le résultat que l'on s'accorde à considérer comme le plus logique et le seul définitif, et que seules les difficultés d'application avaient fait repousser.

Le blocage ne fait que retirer provisoirement de la circulation une certaine proportion d'une récolte : il laisse subsister le vin bloqué et ne permet la limitation de la récolte suivante que par le stockage d'une nouvelle quantité de vin. En cas de surproduction prolongée et généralisée, il amène presque forcément la perte de la récolte bloquée sans avoir évité les frais de production de cette récolte.

L'arrachage, au contraire, supprime une certaine quantité de récolte : il évite, par conséquent, tous les frais nécessaires pour la produire, permet d'employer la terre à d'autres usages, et enfin, en diminuant l'importance de la récolte, diminue du même coup la proportion à bloquer chez les autres viticulteurs.

L'avantage qu'il y aurait à l'arrachage me paraît donc évident. Le moyen: exempter du blocage le viticulteur ayant procédé à l'arrachage. Bien entendu, pour être juste, l'exemption de blocage devra porter sur une proportion supérieure à la proportion de vignoble arraché : je crois, en effet, avoir démontré que la suppression d'une certaine quantité de vin par l'arrachage de la vigne qui l'aurait produit est plus avantageuse que l'immobilisation de la même quantité de vin par le stockage. Comme, d'autre part, les proportions de vin stockées ne seront pas constantes, et qu'il faut même espérer que certaines années non seulement l'on ne stockera pas, mais encore on libérera une certaine quantité de vin, il ressort que l'arrachage d'une certaine proportion de son vignoble par le viticulteur, correspondant à une réduction proportionnelle de sa récolte *toutes les années*, même celles où l'on ne stockera pas, devra affranchir ce viticulteur de l'obligation du blocage jusqu'à une proportion supérieure au pourcentage de son vignoble qu'il aura supprimée.

Pour fixer les idées, il me semble qu'un viticulteur devra être exempté du blocage toutes les années où le pourcentage immobilisé ne dépassera pas 20 o/o, par exemple, lorsque la proportion de son vignoble qu'il aura arrachée sera de 5 à 10 o/o, par exemple. Ces chiffres sont, bien entendu, à discuter, mais le principe me paraît difficilement attaquable.

Ce même viticulteur, les années où la proportion bloquée dépasserait 20 o/o ne serait bloqué que pour l'excédent de cette proportion, par rapport à 20 o/o, par exemple, de 10 o/o, en cas de stockage de 30 o/o de la récolte.

Je crois que l'introduction, dans la proposition de M. Labroue, de dispositions de cet ordre, ne doit guère soulever d'objections, car elles ne lèseraient personne, n'imposeraient de contraintes à personne et seraient peut-être susceptibles d'amener une amélioration sensible et durable de la situation viticole dans les années à venir.

J. Paulian,
Ingénieur agricole,
Régisseur du domaine Chiris
à Boufarik.

CALCIUM ET MILDIOU

Le but de la présente étude est de rechercher si la résistance très variable des différents cépages au mildiou ne pourrait pas être produite, ou tout au moins grandement influencée par une action biochimique, due à certains principes minéraux présents dans les organes (feuilles et raisins) de la vigne, et exerçant, suivant leur proportion respective, des effets contraires pour assurer de façon plus ou moins importante ou même nulle, une sorte de résistance propre, ou de protection interne, dans le genre d'une immunisation, contre la pénétration à l'intérieur de ces organes, du mycélium ou appareil végétatif de la cryptogame plasmopare (plasmopara viticola).

Il est indéniable que les violentes attaques de mildiou de 1930 ont épargné un très grand nombre d'Hybrides P. D.

Nous avons observé, dans notre modeste collection, assez variée, qui n'a reçu aucun traitement cuprique, que les hybrides, dits résistants, ont été indemnes de mildiou, et que les demi-résistants ont été un peu touchés sur les feuilles, mais nullement sur les raisins.

Cette sorte d'immunisation des Hybrides P. D. pour le plasmopare, résulte sans doute de ce qu'ils proviennent de croisements d'un cépage américain avec un cépage indigène (vitis vinifera).

Comme les cépages américains sont presque tous pratiquement indemnes de maladies cryptogamiques, ils communiquent cette propriété à leurs Hybrides P. D. dans une large mesure.

D'autre part, plusieurs cépages, dans certaines situations, notamment des variétés de Noirs (Hybrides Bouschet : Petit-Bouschet, Alicante Bouschet, Grand Noir de la Calmette), des Terrets gris, des Aramons, des Cinsauts et mêmes des Grenaches et des Jacquez (ces deux derniers quoique très prédisposés) ont fait preuve d'une certaine résistance propre au mildiou, car ils ont été plus faciles à protéger par les traitements cupriques que les Carignans et autres cépages très touchés par la maladie cryptogamique.

On a constaté aussi que, d'une façon générale, les vignes greffées sur Riparia et autres sujets de la même famille, avaient été moins atteintes, à traitement égaux, que les mêmes cépages greffés sur Rupestris et ses dérivés ou autres sujets mieux adaptés au calcaire que les Riparias et similaires.

Il convient de signaler également que, dans des zones de terrains plus ou moins étendues, paraissant appartenir à des formations géologiques assez riches en calcaire, les attaques ont été moins graves, et la récolte a pu être sauvée sans faire plus de sulfatages que dans des régions voisines, où elle a été en grande partie perdue (1).

Comme autres anomalies difficilement explicables, il est arrivé que les vignes plantées sur le bords des étangs, du littoral, des cours d'eau, ou dans des parties basses ou humides, ont été plus épargnées que d'autres situées dans des terrains plus élevés et moins exposés à l'humidité de l'air.

---

(1) Dans cet ordre d'idées, il est à noter que deux départements : la Charente et le Lot, qui sont en très grande partie à formation géologique calcaire (terrains jurassiques et crétacés) ont été privilégiés, dans leur ensemble, comme récolte en 1930, la Charente avec 94 o/o et le Lot 133 o/o de la récolte de 1929.

Dans une même vigne, des souches voisines également traitées, ont perdu ou conservé leur récolte, suivant que leur végétation était plus ou moins active ou développée, c'est-à-dire suivant que les organes aériens étaient plus ou moins *tendres*.

Sur une même souche, les raisins bas ont été souvent indemnes, alors que ceux placés haut et plus aérés ont été atteints par le mildiou

Il résulte de cet ensemble de faits, qui ont, du reste, été souvent constatés lors des grandes invasions antérieures et de quelques autres encore, qu'il existe parfois, chez la vigne, une certaine résistance propre au mildiou, indépendante des traitements cupriques, et que l'on peut appeler *protection interne*, par opposition à la protection externe procurée par le cuivre.

Cette protection interne s'exercerait dans des conditions déterminées, tenant à la fois à la nature du cépage (porte-greffe et greffon) et à la constitution physico-chimique du sol (particulièrement à son état d'imbibition par l'eau).

Il a été reconnu, en effet, dès les premières apparitions du mildiou en France, que la nature du cépage jouait un rôle important pour sa résistance propre au mildiou, et il a même été établi un classement des divers cépages indigènes ou américains, suivant le degré de cette résistance (classement qui a été, il est vrai, parfois infirmé pour quelques plants, en 1930).

Il est fort probable que dans la résistance propre, ou résistance interne, des différents cépages, interviennent, d'une part, leur adaptation plus ou moins grande au calcaire, et d'autre part la composition chimique du terrain en principes assimilables par les racines et les propriétés physiques de ce terrain, surtout au point de vue de la circulation de l'eau.

On sait, comme l'ont montré plusieurs éminents agronomes, notamment les professeurs Lagatu, Maume et Ventre, de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, que dans les années pluvieuses, il y a dans le sol mobilisation des bases (notamment de la potasse), qui sont absorbées en plus grande quantité par les racines (1).

Ce phénomène a dû se produire en 1930, où les précipitations atmosphériques ont été abondantes dans toute la France, depuis l'hiver jusques après le milieu de l'été et il a pu avoir, comme nous l'expliquerons plus loin, une répercussion interne sur la prédisposition au mildiou.

C'est un fait bien connu que les Riparias et les porte-greffes similaires ne peuvent supporter que des doses peu élevées de calcaire, et qu'il en est de même pour la plupart des Hybrides de P. D. plantés directs, ainsi que pour les plants sus-indiqués (Noirs, Terrets gris, Aramons, Cinsauts, etc.), qui se plaisaient, francs de pied, et réussissent bien greffés, dans les terrains profonds, fertiles et assez frais, non chlorosants. Or ce sont ces divers cépages qui ont été généralement moins atteints par le mildiou en 1930.

On voit déjà par ces exemples que le calcaire, c'est-à-dire le calcium ou la chaux assimilable, contenus dans le sol, semble exercer une certaine influence sur la résistance propre d'un cépage au mildiou, la teneur en calcium des organes aériens (feuilles et raisins) étant sous la dépendance de la composition du terrain en cet élément et des pluies qui contribuent à sa mobilisation.

---

(1) Voir notamment : « Le Diagnostic foliaire par M. H. Lagatu, in *Bulletin de la Société Centrale d'Agriculture de l'Aude* du 31 décembre 1930, p 474 et suiv.

Les années humides correspondent à une absorption plus grande par les feuilles de la potasse, qui se porte ensuite sur les raisins.

Parmi les minéraux entrant dans la constitution chimique des sols et susceptibles d'être absorbés par les racines de la vigne pour intervenir comme agent de protection interne contre le mildiou, il convient d'éliminer le cuivre, car des expériences récentes (1) du Professeur Villedieu ont montré qu'il était très nuisible à cet égard. Le cuivre n'existe d'ailleurs qu'en minime quantité dans les tissus des végétaux, où il paraît être surtout un excitant de la végétation.

L'azote, qui est employé comme engrais pour stimuler la végétation, aurait également, d'après le même auteur (2), une influence interne défavorable vis-à-vis du mildiou.

Le fer ne semble pas, non plus, avoir d'efficacité interne contre la cryptogame; il se pourrait d'ailleurs qu'il fut nocif à ce sujet, comme antitoxique du calcium, en annihilant les effets de ce dernier vis-à-vis du mildiou.

L'acide phosphorique ne paraît pas, à notre avis, avoir, par lui-même, d'action sur les tissus des organes aériens pour leur résistance propre au mildiou ; il pourrait cependant agir dans ce sens en combinaison avec la chaux ou la potasse.

Les deux principes minéraux très importants, qui semblent devoir jouer un rôle de premier plan dans cette résistance interne, sont le calcium et le potassium.

Le calcaire ou carbonate de chaux, qui existe dans le sol, est nuisible, lorsqu'il s'y trouve en excès, surtout pour les végétaux calcifuges, comme le châtaignier, le pin maritime et les cépages chlorosants.

Cet effet nocif résulte de la faculté d'absorption et d'assimilation exceptionnelle que ces espèces végétales possèdent pour le calcium (ou la chaux), faculté qui les conduit à en prendre une quantité supérieure à la dose toxique (3).

Les Riparias et similaires, les hybrides P. D. francs de pied et tous autres cépages atteints par la chlorose, rentrent dans la catégorie de ces végétaux, dits calcifuges (que l'on pourrait aussi appeler calcifères), qui présentent le caractère de se développer normalement dans des terrains pauvres en calcaire et de dépérir sur un sol riche en cet élément, parce qu'ils en absorbent une trop grande quantité, qui se retrouve dans leurs tissus.

Les végétaux calcifuges s'opposent aux plantes calcicoles, qui viennent bien sur des terres calcaires.

Dans cette dernière catégorie rentrent les Rupestris et similaires, ainsi que des cépages indigènes, tels que le Carignan, ceux-ci très sensibles au mildiou.

Les plantes calcifuges fixent de fortes proportions de chaux dans leurs organes, même si elles sont placées sur des terrains peu calcaires, tandis que les calcicoles n'en absorbent qu'une assez faible quantité, même sur des sols riches en chaux.

Donc, si l'on compare les Riparia et similaires, qui appartiennent à la catégorie des calcifuges, aux Rupestris et similaires, qui sont de la catégorie

---

(1) Voir *Cuivre et Mildiou*, par Villedieu, in *Progrès Agricole et Viticole* du 19 octobre 1930, p 373.

(2) Voir *Progrès Agricole et Viticole* du 19-10-30, loc. cit.

(3) Voir le rôle physiologique du calcium chez les végétaux, in *Revue Générale des Sciences*, 1er 1917, p. 101 et suivantes, d'après la thèse de Mlle Th. Robert.

des calcicoles, on peut dire que les premiers, cultivés sur les terrains très peu calcaires, qui leur conviennent, assimilent une quantité de chaux au moins aussi élevée que les seconds plantés dans des sols beaucoup plus calcaires. Sur un même terrain, de composition chimique égale en carbonate de chaux assimilable, les premiers absorbent plus de chaux que les seconds, toutes autres conditions physico-chimiques du sol restant les mêmes d'ailleurs.

C'est en vertu de cette propriété remarquable que les Riparia et similaires s'adaptent mal au calcaire et dépérissent s'il dépasse une dose assez faible, tandis que les Rupestris et similaires prospèrent bien, sans se chloroser, sur les terrains riches en chaux.

Les premiers assimilent trop bien la chaux et arrivent à des doses toxiques, tandis que les seconds en absorbent beaucoup moins et peuvent supporter une plus forte proportion de calcaire.

Ce qui vient d'être dit pour les porte-greffes genre Riparia et genre Rupestris, s'applique évidemment aussi au greffon, dont les organes aériens sont sous la dépendance du porte-greffe pour leur teneur plus ou moins grande en chaux et aussi en potasse.

La question de l'assimilation du calcium semble d'ailleurs jouer un rôle important dans l'affinité du greffon pour le porte-greffe et l'on a toujours intérêt à associer, dans la greffe, des plants ayant des caractères calcifères voisins (comme calcifuges ou calcicoles).

Tous les greffons des cépages, qui supportent mal le calcaire, lorsqu'ils sont francs de pied, tiennent cette propriété de ce qu'ils sont très calcifères, (comme le Riparia), et renferment par suite dans leurs organes une proportion élevée de calcium, qui tend à s'accroître encore, avec les porte-greffes du genre Riparias, lorsque le sol contient plus de calcaire assimilable.

Les Hybrides P D, qui s'adaptent mal au calcaire, sont dans le cas de ces cépages calcifères, et il en est, sans doute de même, mais dans une moindre mesure, pour les Noirs, Terrets gris, Aramons, Cinsauts, etc., qui ont fait preuve d'une certaine résistance propre contre le mildiou en 1930.

Quant aux Carignans, et aux autres cépages, très sensibles à la maladie cryptogamique, on peut admettre que leur vulnérabilité provient, tout au moins en partie, de ce qu'ils sont peu calcifères (étant calcicoles), car ils s'adaptaient francs de pied aux terrains calcaires, avant la généralisation de leur greffage depuis le phylloxéra.

Dans ces conditions, il est rationnel de considérer qu'il peut exister une certaine corrélation entre la défense propre ou protection interne contre le mildiou et la teneur des organes (feuilles et raisins), en calcium ou chaux, teneur qui, comme on l'a vu, est sous la dépendance de la nature de la vigne (porte-greffe et greffon), de la constitution physico-chimique du terrain, et du régime des pluies.

Ce parallèlisme semble corroboré par les deux observations suivantes :

Les greffes jeunes sont toujours plus attaquées que les souches plus âgées ; et cette différence pourrait tenir à ce que les premières contiennent moins de calcium que les secondes dans leurs tissus, car chez tous les végétaux la proportion de calcium augmente avec l'âge.

On sait, d'autre part, que les feuilles adultes sont à l'abri du mildiou, alors que les feuilles jeunes, nouvelles, sont souvent atteintes. Cette sorte d'autoprotection des premières s'expliquerait par le fait que, chez elles, la chaux prédomine sur la potasse, tandis que pour les secondes c'est l'in-

verse, la potasse étant en excès par rapport à la chaux, comme dans tous les organes jeunes en voie de croissance.

On voit bien apparaître ici, l'antagonisme qui existe chez les végétaux entre le calcium et le potassium, et qui se manifesterait chez la vigne, pour exercer, le cas échéant, une autoprotection interne à l'égard du mildiou.

(*à suivre*)

19-3-1931

H. Armet,
Ancien élève E. P.
propriétaire-viticulteur à St-Marcel (Aude).

CULTURES FRUITIERES EN BASSE-BOURGOGNE

La culture de la vigne étant de moins en moins profitable, les petits propriétaires s'orientent vers les cultures fruitières en plein vent. Quand la récolte est nulle comme ces années dernières, au moins n'a-t-on que peu de travaux engagés. Quant à l'intérêts des capitaux, il va se réduire de plus en plus, donc il compte pour peu de chose. L'essentiel est de pouvoir faire de temps à autre une bonne recette d'une récolte effectuée en famille.

Soit dit en passant, le loyer des vergers ne correspond pas à beaucoup près aux chiffres que donnent pour chaque arbre les auteurs arboricoles dans la presse spéciale.

M. Bonichon conseille d'être très prudent pour la spécialisation des vergers Les seules cultures que l'on connaisse de longne date sont celles du cerisier précoce et du pommier à cidre

La culture du poirier greffé sur franc ne serait guère possible que dans les sols profonds du crétacé inférieur à l'ouest, au nord et au nord-est d'Auxerre, région de polyculture s'il en fût et qui comprend déjà des localités polyfruitières, viticoles et maraîchères comme Charbuy et Lindry où le noyer voisine avec le chataîgnier, les arbres à pépins, les pruniers, cassissiers, etc. Ce n'est pas le vrai pays de la cerise.

Les poiriers vivant le plus longtemps seraient le Beurré d'Amanlis et le Curé.

Le pommier greffé sur franc est très accommodant sur le choix du terrain. Le Pommier greffé sur paradis ne vit pas plus de trente ans. Ce n'est pas un arbre « champêtre ».

Le prunier peut être greffé sur prunier de Damas dans la majorité des sols peu profonds qui lui sont destinés. M. Bonichon ne pense pas que le prunier donne lieu des succès commerciaux dans l'Yonne, surtout en le cultivant dans la partie des coteaux calcaires secs actuellement affectée au cerisier. Sa végétation a tendance à s'arrêter durant la sécheresse avant la maturité des fruits.

En outre ses feuilles sont souvent dévorées par les pucerons au printemps.

Par les exemplaires que nous possédons, nous observons qu'il est également lent à mettre à fruit et que les fruits sont attaqués par les insectes avant maturité ou bien doivent être cueillis individuellement d'où acrobaties nécessaires.

L'avantage énorme du cerisier est la précocité de la récolte et sa taille peu élevée. Si le feuillage est ensuite dévoré par les champignons ou les insectes, l'arrière-saison peut préparer la récolte de l'année suivante.

Un autre facteur permet d'hésiter. Y a-t-il infra-production de prunes pour Paris et les pays septentrionaux à l'époque où muriraient nos fruits ?

Il est vrai qu'on envisage leur mise en conserves et à la rigueur leur distillation.

Pierre LARUE

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

Fontainebleau : son Palais, sa Forêt

Par la beauté de son Palais et de la forêt qui l'entoure, Fontainebleau offre une des plus belles excursions qu'on puisse faire aux environs de Paris.

Dès le 3 avril, trois circuits d'autocars P. L. M. fonctionnent en forêt au départ de la place Dénecourt.

Deux d'entre eux ont lieu chaque jour jusqu'au 2 novembre :

L'un dans la matinée, pour la visite de la partie nord de la forêt : Gare, Croix de Toulouse, Mont Chauvet, Bas Bréau, Caverne des Brigands, Gorges d'Apremont, Carrefour des Cépées. (Prix 10 frs).

L'autre, l'après-midi, pour la visite de la partie sud de la forêt : Château, Croix du Grand Maitre, Gorges aux Loups, Mare aux Fées, Croix de Saint-Hérem et de Souvray. Gorges de Franchard, Carrefours, des Cépées et de Paris, Gare. (Prix 17 frs).

Pour la visite complète de la forêt, un circuit de la journée, permettant de déjeuner à Barbizon, est mis en marche les dimanche, lundi, jeudi, samedi et jours fériés, du 3 avril au 31 mai et du 1er octobre au 2 novembre ; il est quotidien du 1er juin au 30 septembre. Son prix est de 28 frs.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et entrepôts.** — *Du Moniteur Vinicole.* — Les affaires n'ont pas repris une grande extension au cours de la dernière huitaine, où celles de gros à gros ont été bien peu importantes ; aussi les cours sont-ils restés sans changement : 175 fr. l'hecto pour les vins rouges 8° du Midi, 190 pour ceux faisant 9°. En vins blancs courants de diverses origines, on a payé de 180 à 200 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu, et sur gares de Paris.

La Chambre syndicale du commerce en gros des vins et spiritueux de Paris, a tenu compte de cette stagnation des transactions en établissant sa dernière mercuriale, que nous avons publiée dans notre précédent numéro, puisqu'elle n'a rien changé aux prix établis fin février, pour les affaires de gros, de demi-gros et de détail.

Les détaillants, de leur côté, ne passent que des ordres chaque fois assez réduits à leurs fournisseurs. On voit toujours dans Paris, des maisons d'alimentation surtout, afficher « grande baisse sur les vins », dans le but d'en stimuler la consommation.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officieue.*

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 30 mars	Cours du 6 avril
8°.....		Aramon de plaine et supérieur 14,50 à 16 fr.	En raison des fêtes pas de marché
8 à 9°.....			
9 à 10°.....	8,00 à 10 fr. 50	Montagne 18,00 à 19	
11°.....		Costières 18 à 19	
11 à 12°.....			
Rosé, paillet, gris..	8 à 9 fr.		
Blanc Bourret.....	9,50 à 10 fr. 00	Blancs. Pas d'affaires	

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 31 mars	Cours du 7 avril
8°.....		Vins rouges, 3me choix	Vins rouge, 3e choix,
9°.....		13,50 à 15 fr.	14,50 à 15 fr. 50
10°.....	60 à 105 fr, l'hecto	2e choix, 15 à 16,50 fr.	2e choix, 15,50 à 17 fr.
11°.....		1er choix, 16,50 à 18 fr.	1er choix, 17,00 à 18 fr.
Rosé.....		Rosé et blanc de blanc	Rosé et blanc de blanc
Blanc de blanc.....		pas d'affaires signalées	pas d'affaires signalées

Cvte de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins rouge, rosé, blanc, de 16 à 18 fr. 50 le degré.

Alcools : Situation sans changement.

Sète. — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 1er avril 1931.

Vins de pays, rouge ordinaire, le degré, 14,50 à 18 fr. 00 ; supérieur, »»,»» à »» francs ; rosé, »» à »» fr. ; blanc, »» à »» fr.

Algérie, rouge, rosé et blanc ordinaire, 16,50 à 17 fr. ; supérieur 17,50 à 18 fr. 00 le degré. Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Sète plein fait fûts acheteurs comptant net

Béziers. — *(Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 27 mars	Cours du 3 avril
8°.....		15 à 18 fr. 00	15 à 18 fr. 00
9°.....	8,00 à 10 fr. 50	Rosés et blancs	Rosés et blancs
10°.....		Pas de cote	Pas de cote
11°.....			
Vins rosés.....	8 à 9 fr. 50		
Vins blancs.....	9 à 10 fr. 00		

— Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Rosé vieux : Près Marseillan : 200 hl., 8°2, 125 fr. ; près Pouzolles : 1.000 hl., 8°4, 125 fr. ; Rosé vieux : Près Béziers : 4.000 hl., 8°, 120 fr., près Thézan : 450 hl., 9°5 155 fr.

On signalait encore une poussière de petits lots.

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 28 au 4 avril 1931 :

Vins rouges, de 7 à 10 degrés, de 15,00 à 18 fr. 00 le degré.

Olonzac.— Vins rouges : 17,00 à 18 fr. 00 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne. — Semaine du 29 au 4 avril 1931 : 15,50 à 18 le degré.

Narbonne. — Chambre départementale d'Agriculture de l'Aude. — Commission de constatation des cours. — Vins rouges, de 7 à 9 degrés, de 17 à 18 francs le degré-hectolitre ; — Vins rouges supérieurs, de 18 à 19 fr. le degré-hectolitre.

Observations. — La situation reste ferme.

Chambre de Commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours. — Cours moyens pratiqués du 27 mars au 1er avril : Vins du Narbonnais, de 15,25 à 18 fr. le degré.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière ; Minervois, de 8 à 12°, de 10 fr. 50 à 18 fr. 00.

Corbières, de 10 à 13°, de 16 fr. 50 à 18 fr. 00 le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 28 mars	Cours du 4 avril
8°.....		16 à 17 fr.	Pas de cote
9°.....	8,00 à 10 fr. 00	le degré	
10°.....			
11°.....	le degré		
12 à 13°.....			
15°.....			

Perpignan. — Cours des vins du 4 avril. — Communiqué de la Chambre d'agriculture. — Vins et alcools, pas d'affaires signalées.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cours des vins. — Marché du 1er avril. — Région rouge, 15,50 à 17 fr. l'hecto-degré ; blanc, sans affaires; rosé sans affaires, suivant qualité, couleur et éloignement de la cave pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

ALSACE. — **Strasbourg.** — 1er avril 1931.

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
Vins blancs courants :		
Nouveaux.....	220 à 240	200 à 220
Vieux.....	280 à 340	280 à 320
Vins blancs supérieurs :		
Nouveaux.....	380 à 400	320 à 360
Vieux.....	280 à 340	280 à 320
Vins blancs fins :		
Nouveaux.....	450 à 500	360 à 480
Vieux.....	350 à 450	360 à 480
Vins rouges :		
Nouveaux.....	180 à 220	«« » à »»»

Vins blancs fins en bouteilles, 7 à 14 fr. la bouteille. Prix de gros, l'hecto nu, gare départ.

ALCOOLS

Béziers. — Le Syndicat des rectificateurs du Midi nous communique la cote suivante :

Alcool rectifié extra neutre, 95 à 97 degrés, courant, 1.280 fr. l'hecto 100 degrés, prochain, 1.320 fr. Matière première peu offorte. Vin de distillerie, 10 fr. 50 le degré, propriété.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce.* — 7 avril 1931.

	Courant	Mai	Mai-Juin
Blé.....	186 P.	183 A.	181,50-181 P.
Seigle.....	....	....	....
Avoine noire.	....	....	....
Avoine.....	84,50-85 P.	87,50-87,75 P.	89-89,25 P.

New-York, 2 avril.

Blé roux d'hiver nouveau n° 2, disponible 92, 86 fr. 65 les 100 kilos (91 5/8 [86 fr. 28); dur d'hiver n°2, disponible (incoté) ; bigarré Durum n° 2, disponible (incoté).

Maïs. — Disponible pour l'exportation 74 3/8 (74 5/8).

Fret de grains pour le Royaume-Uni 18 à 27 ; pour le Continent 8 à 8 1/2.

POMMES DE TERRE

Brienon (Yonne). — Pommes de terre, 90 à 100 francs les 100 kilos.

Châteaurenard (B.-du-Rh.). — Pomme de terre d'Algérie grosses, 400 à 450 francs ; dito vieilles, 90 francs les 100 kilos.

Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme). — Pommes de terre jaunes d'Auvergne, 80 francs les 100 kilos.

Le Mans (Sarthe). — Pommes de terre rondes jaunes, 72 à 76 fr. ; Beauvais, 66 à 69 francs les 100 kilos.

PRODUITS MÉLASSÉS

Paris. — On cote les 100 kilos, départ logé par wagons de 5.000 kilos paille mélassée 20 o/o de sucre, 67 francs ; provende mélassée 62 o/o de sucre, 72 francs ; son mélassé 28 o/o de sucre, 80 francs ; aliment complet pour chevaux 25 p. 100 d'avoine, 60 francs ; concentré pour bœufs, 88 fr. ; concentré pour vaches laitières, 80 francs ; concentré pour porc, 120 francs ; dito pour moutons, 80 francs ; aliment pour le sevrage des veaux »» francs.

TOURTEAUX

Marseille. — On cote les 100 kilos, prix en fabrique nus. Coprahs, 1/2 cochin, 110 ; 1/2 blancs, 85 ; ordinaire, 80; arachides rufisques extra-blancs, 85 ; blancs, 80 ; ordinaire, 70 ; coromandel, 68 ; ricins, 40 ; lins, 115 ; colza, 50 ; palmistes 60 francs.

COURS DES ENGRAIS CHIMIQUES

Prix pratiqué jusqu'à nouvel ordre :

Sulfate d'ammoniaque « sec » 20, 40 o/o d'azote, février, mars et avril 117 fr. ; par wagons 10 t., franco gares grands réseaux. — Nitrate de chaux 13 o/o, février 99 fr., mars 100 fr., avril 100 fr. 50, par wagons 10 t. — Ammonitre 15,5 o/o, février 106 fr., mars 107 fr., avril 107 fr. 50, départements Aude, Pyr.-Orient. — Nitropotasse 16,5 azote, 25 o/o potasse, février 150 fr. 50, mars 151 fr., avril 151 fr. 50. — Nitrate de chaux 15,5 o/o, février 114 fr., mars 115 fr., avril 115 fr. 50, départ Sète. — Cianamide 18 o/o, février 100 fr., mars 100 fr., départ Marignac. — Cianamide 20 o/o, février 115 fr., mars 115 fr., départ Lannemezan.

DIVERS

Sète. — Produits chimiques : sulfate potasse 48/52, 119 à 125 fr. ; chlorure potassium 48/52 ; 88 à 90 fr. ; sylvinite riche 20/22, 30 à 35,00. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 264 à 274 fr. ; sulfate cuivre neige, 269 à 279 fr. ; superphosphate minéral 14, 25 à 36 fr. ; sulfate de fer, 30,00 à 35,00 logé gare de Sète.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 29 Mars au samedi 4 Avril 1931

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1931		1930		1931	1930
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Angers						
Dimanche..	14.7	6.6	12.0	1 9	0.8	1.4
Lundi.....	17.0	7.3	10 1	3.5	«	2.8
Mardi.....	10.2	8.6	9.8	1.0	15	»
Mercredi..	16.7	7.9	14.9	3.9	«	«
Jeudi.....	16.7	7.1	15.5	4.0	«	«
Vendredi...	17 0	5.0	18.0	4.9	»	«
Samedi.....	18.4	5.1	13.8	8.0	»	trac.
Total....					20.5	21.9
Angoulème						
Dimanche..	17.5	4.0	14.6	9.5	«	8.6
Lundi	17.5	7.7	9.2	2.4	0.3	4.7
Mardi.....	13 9	7.5	9.4	4.0	3.6	0.1
Mercredi....	18.4	4.8	13.0	1.2	1.1	»
Jeudi.....	20.1	6.1	16.8	4.4	«	»
Vendredi...	19.6	0.9	21.5	5.4	»	»
Samedi.....	19.0	1.5	17.4	8.2	»	trac.
Total....					22.2	34.2
Clermont-Ferrand						
Dimanche..	16.1	0.3	13.7	7.5	»	8.6
Lundi.....	18.9	1.6	10.8	1.4	«	4.7
Mardi.....	16.6	4.5	6.0	4.6	«	0.1
Mercredi....	19.6	0.1	12.0	4.0	«	0.3
Jeudi.....	17.0	0.6	14.8	2.5	»	trac
Vendredi...	18.2	—2.5	24.7	0.2	«	»
Samedi.....	18.3	—2.3	16.5	8.0	«	trac.
Total....					0.2	27.6
Bordeaux						
Dimanche...	18.0	3.0	14 4	10.7	1.1	4.9
Lundi.....	16.6	10.2	9.2	3.0	1.4	10.1
Mardi.....	14.5	6.8	11.4	3.8	trac.	«
Mercredi....	19.0	4.8	13.6	0.1	«	«
Jeudi.....	21.3	2.0	15.9	2.8	»	«
Vendredi...	20.7	2.0	23 0	0.9	»	«
Samedi.....	20.2	0.8	15.6	6.1	»	trac.
Total....					12.9	68.3
Toulouse						
Dimanche...	17.9	3.4	14.9	8.3	»	3.9
Lundi.....	16.1	9.0	11.0	4.8	«	5.3
Mardi.....	15.2	10.6	6.8	4 8	0.1	«
Mercredi...	17.9	3.4	11.0	»	0 2	»
Jeudi.....	19.6	4.3	15.4	3.4	27.9	»
Vendredi...	19.9	5.7	24.2	0.8	«	»
Samedi.....	19.2	5.7	14.7	5.9	0.4	«
Total....					33.6	14.5
Perpignan						
Dimanche...	16.6	7.9	14.4	9.8	4.8	3.4
Lundi.....	17.1	8 1	11.6	7 3	»	2.6
Mardi.....	16.1	8.8	12.4	7.0	»	1.7
Mercredi....	19.0	6 1	13.8	7.0	»	«
Jeudi.....	19.3	6.8	20.8	9 4	«	»
Vendredi...	22.1	10.2	20.5	7.3	»	«
Samedi.....	18.2	8.7	20.0	6.2	»	»
Total.....					112.4	13.0

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1931		1930		1931	1930
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
Dimanche..	13.3	7.5	13.0	3.8	»	»
Lundi.....	17.8	5.3	12.9	3.2	trac.	2.6
Mardi.....	19.6	6.8	8.9	3.1	«	»
Mercredi..	19.0	4.0	11.3	0.7	»	«
Jeudi.....	15.8	1.9	16.5	1.4	trac.	»
Vendredi...	17.7	—2.0	18.4	1.0	»	«
Samedi.....	18.0	—2.1	15.1	4.5	«	2.1
Total....					4.0	31.1
Dijon						
Dimanche..	13.7	6.0	10 9	6 5	6.0	4.6
Lundi.....	15.5	3.9	8.0	3.9	»	7.9
Mardi.....	17.2	6 4	8.5	4 5	»	trac.
Mercredi....	18.0	7.6	12.0	4.4	»	«
Jeudi.....	15.3	4.0	15.0	3.8	«	«
Vendredi...	16.9	2 9	19.0	5.8	«	«
Samedi.....	17.9	3.3	15.9	5.7	»	»
Total....					7.5	29.5
Lyon						
Dimanche..	15.2	5.0	11.1	7.0	0.8	0.7
Lundi.....	17.1	2.4	9.5	3.3	»	2.0
Mardi.....	19.0	7.4	9.5	6.7	«	0.1
Mercredi....	17.2	3.9	11.4	6.6	«	«
Jeudi.....	15.0	4.0	»	3.8	«	«
Vendredi...	14.9	2.7	19.0	2.1	«	»
Samedi.....	16.8	—0.1	16.6	9.4	»	trac.
Total....					21.4	20.3
Marseille						
Dimanche...	16.3	8.5	14.4	7.9	0 8	2.5
Lundi.....	16.8	4.2	13.7	8.4	»	10.7
Mardi.....	17.0	2.3	17.6	7.3	»	2.2
Mercredi....	19.0	4.3	15.6	4.3	»	«
Jeudi.....	19.7	3.8	16.9	5.5	«	»
Vendredi...	17.6	1.5	21.6	4.3	»	»
Samedi.....	17.6	4.7	17.2	6.1	«	«
Total....					0.8	15.8
Montpellier						
Dimanche...	23.4	8.0	19.0	7.3	«	»
Lundi.....	18.9	5.3	17.9	10.9	»	»
Mardi.....	18.9	7.2	17.5	5.0	»	»
Mercredi...	11.9	3.9	18.0	10.2	30.3	trac.
Jeudi.....	10.2	7.9	13.0	11.3	54.9	13.3
Vendredi...	14.5	7.3	16.8	8.3	0.3	0.2
Samedi.....	15.3	9.9	17.3	5.0	»	0.4
Total....					85.9	23.6
Alger						
Dimanche...	19.0	5.8	15.9	12.0	«	»
Lundi.....	19.1	11.9	16.0	6.5	2.8	7.7
Mardi.....	19.6	7 6	18.9	4.0	«	21.5
Mercredi....	18.4	6.8	17.6	8.2	«	4.2
Jeudi.....	17.0	7.1	19.2	6.5	«	»
Vendredi...	18.2	6.2	21.2	3.8	«	«
Samedi.....	21.2	5.2	19.0	5.2	»	»
Total.....					30.9	44.3

Observations. — Printemps. **Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.**